

## Arcifà

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta



**Tipologia:** bianco - Terre Siciliane IGP

**Vitigno:** Catarratto

**Zona di produzione:** entroterra agrigentino

**Tipo di terreno:** terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

**Altitudine:** da 200 m. a 600 m.

**Età media delle viti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** prevalentemente contropalliera, con sistema a cordone rinnovabile

**Piante per ettaro:** 4000 - 5000

**Resa per ettaro:** 9 t.

**Vendemmia:** settembre

**Fermentazione:** in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16° C. per 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** tre mesi in vasca

**Affinamento in bottiglia:** due mesi prima della commercializzazione

**Temperatura di servizio:** 12° C

**Calice consigliato:** da bianco di buona struttura, leggermente panciuto;

### Note di degustazione

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi;

**Olfatto:** intenso ed elegante. In scena vanno frutta gialla matura (pesca, susina e mela), ginestra, frutta secca e sfumature speziate;

**Palato:** sorprende per l'equilibrio confermando in pieno, con una grande personalità acido - sapida, le note olfattive. Lunga e piacevole la persistenza;

**Caratteristiche:** Voce nuova e autentica delle uve di Catarratto coltivate in media collina. Un ottimo interprete, capace di esprimere con modernità e piacevolezza le migliori tipicità di questo importante vitigno della tradizione siciliana;

**Abbinamenti gastronomici:** suggestiva l'unione con gli scampi crudi e sorprendente l'abbinamento con una grigliata di pesce azzurro. Si sposa magnificamente con gli spaghetti ai ricci e con le busiate al pesto alla trapanese.